

# Bistrot, partage, convivialité...

## Nos suggestions :

Faux-filet Montbéliard, sélection de l'Argot, mûré 65 jours, pommes de terres sautées ou salade 12€/100g

Côte de bœuf (environ 1,200Kg), pommes de terre sautées 65€

Txistorra grillée, salade et pommes de terre, piquillos, œuf au plat 18€

Filet de dorade royale, marseillaise de légumes et limequat 19€

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Briec, gnocchi à la carbonara d'anguille fumée et chanterelles 24€

Pavé de biche, topinambours, échalotes confites, lard Noir de Bigorre et anchois fumé 20€

Boîte de caviar (30gr), pommes de terre tiède, crème aigrellette 60€

Filet de bœuf Rossini 35€

Filet de bœuf Montbéliard, sélection Boucherie Centrale, mûré 45 jours, pommes de terre sautées, padrones et lard de Bigorre 15€/100g



### Pour l'apéro...

PINTXO : Marmelade de cèpes, œuf de caille, lard de Bigorre **OU** Boudin Noir de Bigorre, padrone **OU** Artichaut, fêta, pistou, speck **OU** Lomo, piperade, Manchego **OU** Bille de mozzarella et courge **OU** Figatelle 2,50€/pièce

Planche de 6 pintxos 15€

Croque-monsieur revisité par le Chef 10,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8,50€

Planche de dégustation de jambon Noir de Bigorre 24 mois d'affinage 15€ / 100g

Terrine de gibier maison 9€

La planche de Bigorre : saucisson et boudin de Bigorre 15€

Couteaux gratinés 13,50€

Œuf mimosa et Avruga 8€

Planche Corse : coppa, saucisson, pintxos de figatelle 15€



### Autour des salades et légumes...

Mesclun, Burrata truffée, câpres à queue, fleurs et raisin 18€

Assiette de légumes d'automne rôtis, herbes folles, aioli aux pommes et fleurs 10€

Salade d'endive, foie gras, magret fumé maison, vinaigrette à la noisette 15€

Tresse de mozza, potimarron, pesto de graines de courge 14€

Salade de mâche, bœuf gravlax, pecorino à la truffe 15€

# Un repas sans vin s'appelle un petit-déjeuner !



## La mer...

Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€

Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€

Tentacule de poulpe, mousseline de panais et condiment Gremolata 14€

Chair de tourteau, céleri rémoulade, pamplemousse et noisettes du Piémont 10€

Saumon gravlax, gaufres salées, œufs de poisson et Philadelphia au raifort 14€

Tataki de thon, poireaux, sauce sweet chili et sésame noir 11€

Huîtres de Bouzigues n°2 5€/3 pièces

Poêlée d'encornets en persillade, céleri branche, figatelli et clémentines 15€

Palourdes marinières de Bouzigues et herbes folles 12€

## Des pâtes et des oeufs...

Ravioles de Romans, beurre fumé maison 12€

Gnocchis, sauce suprême, truffe noire d'Italie 25€



## De la viande...

Brochettes de cœurs de canard en persillade, pruneaux et lard Noir de Bigorre 14€

Magret de canard demi-sel à la Provençale, picodon 7€

Poêlée de ris de veau, champignons de saison et noisettes 19€

Boudin de chez Parra, mozzarella fumée, artichauts et coings marinés 12,50€

Tartare de sanglier, chanterelles et noisettes du Piémont 12€



## Un peu de fromages...

Ardi-Gasna, confiture de cerises noires 13€

Sélection de nos fromagers 15€

Pour le déjeuner, le Bistrot du Potager #2 vous propose chaque jour un menu à 19 € :

Plat du Jour : 12€ - Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 16,50 €

